



PRODUKTBLAD

LOTIMA ROSELYN 2022

VINTYP: ROSÉVIN

FÖRSLUTNING: NATURKORK

ALK.HALT: 12 % VOL.

FRUKTSYRA: 8 G/L

RETSÖTMA: 4 G/L

PH 3.15

JORDBRUK: HÅLLBART

DRUVOR: 100% CABERNET CORTIS

OM VINIFIERINGEN

Druvorna handskördades den 24 oktober 2022, direktpressades och avstjälkades men som hela druvor för att minimera färg på det slutgiltiga vinet. Druvmusten sedimenterade 2 dygn för att städa musten från orenheter och bittra ämnen, innan fermentering startades. Efter fermenteringen vilade vinet på rostfria tankar på jästfällningen, i ca 3 månader. Vårt mål är att vinet produceras i vinmarken och att små korrigeringar kan göras i vineriet, vilket möjliggör vårt mål att använda så få tillsatser och processhjälpmedel som möjligt. Vi vill att vårt vin smakar druvan och den terroir den vuxit i.

OM VINGÅRDEN

Vi odlar svampresistenta druvor på 2 olika lägen med totalt 10.5 ha, dels kalkrik lerjord i Allerum, strax norr om Helsingborg och dels i sand vid Segelstorps strand på Bjärehalvön. Både Öresund och Skälderviken tempererar våra vingårdar vilket gör det möjligt för oss att odla vin på norra breddgrader. Druvsorterna knoppar något senare, efter frostrisken är över och skörd sker alla år i oktober. I vingården arbetar vi maskinellt med ogräs och inga kemiska växtskyddsmedel sprutas på plantorna. Mellan raderna har vi sått blodklöver och vitklöver, för att gynna pollinerarna, samtidigt fixerar vi kvävet i jorden. Som gödsel till vinplantorna sprider vi ett par hundra ton hästgödsel varje vår, som hämtas på en gård i Hyllinge. Vi lägger mycket tid och engagemang i vingården och vi hoppas att ni uppskattar våra viner.

OM OSS

Efter en resa till Toscana 2010 ville vi skapa vår dröm här hemma på vår gård i Allerum. 2016 planterade vi 4 ha och redan 3 år senare fördubblade vi odlingsytan, idag har vi totalt 10.5 ha på 2 odlingslägen. Vi tar emot tidsbokade besök och våra viner finns på utvalda restauranger och barer samt på Systembolaget.